



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU AYÇÖREĞİ

Eyüp Sevinç

2 su bardağı un
1/2 su bardağı margarin
2 adet patates
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Tuz
İç harcı için;
1/2 adet kangal sucuk
1 adet domates
1 adet biber
1/2 su bardağı kaşar peyniri

Haşlanmış patatesi rendeleyin. Un, erimiş margarin, yumurta, kabartma tozu ve bir tatlı kaşığı tuzu karıştırın. İyice yoğurun, hamurdan ceviz büyüklüğünde dört parça koparın.

İç malzemesi için;

Sucuğu kendi yağında kavurun, biber ve domatesle soteleyin. Oval açtığınız hamurların içine sucuklu harcı koyun. Hamuru rulo yapın. Ay şekli verin, üzerine yumurta sarısı sürün. Kaşar peynirini serpin. Orta ısı fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

